CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc 1998

PRÉSENTATION
La production de vins blancs au Château de Beaucastel est limitée, puisque seuls 7 hectares y sont consacrés. Le cépage roi est chez nous la roussane, qui représente 80% de ce vin.

LE MILLÉSIME
Millésime exceptionnel.
Un été très chaud avec du beau temps jusqu'à la fin des vendanges.

SITUATION
Le Château de Beaucastel dispose d'un vignoble de 7 hectares planté en cépages blancs.

TERROIR
Molasse marine de miocène recouvert par un diluvium alpin (cailloux roulés).

ÉLEVAGE
Vendange manuelle, tri de la vendange, ramassage en caisse, pressurage pneumatique, débourbage, fermentation (30% en pièce, 70% en cuve).
Élevage pendant 8 mois (30% en pièce, 70% en cuve). Mise en bouteille après huit mois.

CÉPAGES
Roussanne 80%, Grenache blanc 15%, Picardan, Clairette, Bourboulenc 5%

SERVICE
10°C dans verres type INAO.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

"wonderful ripe fruit, showing pear, citrus, honey and quince in a fat package. A lemony finish keeps things fresh."
Wine Spectator, 15/12/1995

Château de Beaucastel
Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0)4 90 70 41 00 - contact@beaucastel.com
beaucastel.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

BB98F